



Familie Althaus
Brandhof

Liebe Gäste,

auf unserer sorgfältig ausgewählten Speise- und Getränkekarte finden Sie nur, womit wir uns selbst identifizieren, wir arbeiten mit frischen Produkten und mit Partnern aus der Region Hand in Hand. Natürlich versuchen wir, unsere Qualität zu halten und stetig zu verbessern. Sollten Sie trotzdem eine Reklamation oder einen Verbesserungsvorschlag haben, wären wir sehr froh, wenn Sie diesen an unsere Restaurantkraft weitergeben, nur so können wir uns verbessern.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Brandhof und freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Familie Althaus & das Team vom Brandhof

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Unsere Allergenkarte wurde von uns nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Übrigens können Sie auch fast alle Gerichte in kleiner Portion bestellen.



Familie Althaus
Brandhof

Die Geschichte

Bereits um 1400 wurde das Anwesen als Mühle im "Gültbuch Tannenberg" erwähnt und dann der Wirren des 30-jährigen Krieges 1634 bis auf seine Grundmauern zerstört.

153 Jahre lang verblieb die Mühle nun im ruinösen Zustand, bevor 1787 auf Initiative von Prinz Georg von Hessen eine neue Mahlmühle auf den alten Grundmauern errichtet wurde. Anno 1872 erfuhr nun auch diese Mühle das gleiche Schicksal wie ihre Vorgängerin und wurde zum zweiten male durch einen Brand zerstört. Daraufhin stellte Prinz Alexander von Hessen noch im selben Jahr die Weichen zu einer gastronomischen Nutzung des Anwesens. Das Wohnhaus wurde wieder aufgebaut und zu einem Gästehaus umgewandelt. Fortan war der Name Brandhof ein Begriff in der Region.

Bis zum Jahre 1910 waren hier im Laufe der Jahre Grafen und Prinzen zu Gast im Stettbacher Tal, bevor Prinz Ludwig von Battenberg den Brandhof letztendlich in bürgerliche Hände verkaufte.

Der Brandhof blieb auch weiterhin eine gastliche Stätte und gelangte im Jahre 1964 durch Kauf an die Eheleute Elise und Oswald Althaus. Diese bauten die Gaststätte im Laufe der Jahre zu einem Hotel aus und ihr Sohn Jörg Althaus führte das Hotel mit seiner Geschäftspartnerin Adriana Dumitrascu bis 2022 mit viel Engagement. Seit 2023 wird der Betrieb weiterhin von Adriana Dumitrascu und der neuen Geschäftspartnerin, aber schon jahrelangen Mitarbeiterin, Laura Imhoff aufrecht erhalten.



Familie Althaus
Brandhof

Aperitif

vor einem gutem Essen

Glas Sekt		4,30 €
Martini bianco, rosso, dry	5 cl	3,90 €
Campari	4 cl	5,00 €
Campari bitter mit Soda	4 cl	5,50 €
Campari bitter mit Orangensaft	4 cl	6,50 €
Aperol Spritz		7,00 €
Aperol, Sekt, Mineralwasser		
Hugo		7,00 €
Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser		
Lillet Wild Berry		7,00 €
Lillet, Schweppes Wild Berry		
Kir Royal		6,50 €
Johannisbeerlikör mit Sekt		
Peach Royal		6,50 €
Pflirsichlikör mit Sekt		
Pears Royal		6,50 €
Birmenlikör mit Sekt		
Portwein	5 cl	4,30 €
Sherry	5 cl	5,00 €
trocken, medium, süß von Sandeman		
SanBitter Orange (alkoholfrei)		5,50 €
SanBitter, Orangensaft		
SanBitter Tonic (alkoholfrei)		5,50 €
SanBitter, Tonic Water		

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50 €
Wildsüppchen "Hubertus"	6,30 €
Möhren - Orangensuppe mit karamellisierten Walnüssen	5,40 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Mandeln	6,10 €

Vorspeisen

Rotholzlachs (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) serviert auf einem Salatbukett, dazu Senf - Dill Honig, französisches Weißbrot und Butter	14,90 €
Zartes hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, französisches Weißbrot und Butter	10,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuter - Balsamico Marinade, gehobeltem Parmesan und Ruccola	15,30 €

Salate

Tomatensalat von Kirschtomaten und Babymozzarella an Basilikumpesto-Dressing mit frischem Basilikum auf Blattsalaten	14,10 €
Sommersalat Verschiedene Salate mit Hausdressing angerichtet mit süß-sauer marinierten Hähnchenbruststreifen und Früchten	14,90 €

Hauptgerichte vom Schwein

Paniertes Schnitzel	15,00 €
mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
Schweinesteak	17,00 €
mit frischen Waldpilzen a la Creme, Pommes Frites und gemischtem Salat	
Schweinesteak	17,40 €
mit Früchten in Curryrahm, Butterreis und gemischtem Salat	
Schweinefilet	21,00 €
gebraten im Speckmantel auf Wurzelgemüse mit Rosmarinkartoffeln	

Hauptgerichte vom Kalb

Alle Gerichte vom Kalbsrücken

Züricher Geschnitzeltes	20,50 €
Kalbfleischstücke in feiner Champignonrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat	
Kalbssteak	22,00 €
an Madeira Jus mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kartoffelkroketten, dazu gemischter Salat	

Hauptgerichte vom Wild

Hirschkeule	21,00 €
in Burgunder mit frischen Champignons, Preiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl	
Rehsahnefleisch	20,50 €
mit ganzen Champignons, Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat	
Wildschweinbraten	21,00 €
in Burgunder mit frischen Champignons, Preiselbeeren, Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl	

Hauptgerichte

Hauptgerichte vom Rind

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	17,00 €
Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	26,00 €
Odenwälder Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, grüner Madagaskar Pfeffer, gebratenem Speck, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	26,00 €
Rumpsteak "Strindberg" mit einer Senf-Zwiebel-Kruste gegrillt, dazu Kartoffelkroketten und gemischter Salat	28,00 €
Filetspitzen "Stroganoff" in einer rassigen Sauce mit Gurkenstreifen, frischen Champignons und Senf, dazu hausgemachte Eierspätzle und gemischtem Salat	26,60 €
Filetsteak "Madagaskar" mit pikanter Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelkroketten und gemischtem Salat	30,00 €

Hauptgerichte ohne Fleisch

Frisches gebratenes Gemüse (Vegan) angebraten in Olivenöl mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	16,40 €
Gebackener Camembert an gemischtem Salat mit Preiselbeeren und Baguette	17,00 €
Spinatlasagne Lasagneblätter mit Rahmspinat und Schafskäse im Ofen gebacken	15,40 €
Tagliatelle al Salmone Bunte Bandnudeln mit Lachswürfeln in Rieslingsauce gebraten, dazu gemischter Salat	19,00 €
Gemüsefrikadellen mit Tomatensauce und gemischtem Salat	16,40 €

Fangfrische Forellen

"blau" im Sud gegart	22,50 €
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (Nicht erschrecken, wenn das Fleisch der Forelle am Bauch aufgerissen ist, das ist nur ein Zeichen dafür, dass sie ganz frisch ist)	
"Müllerin" gebraten	23,00 €
mit Zitronenscheiben und zerlassener Butter dazu Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	
mit "Mandelbutter" gebraten	24,00 €
mit Mandelscheiben, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	
"Schöne Schwarzwälderin" gebraten	24,00 €
mit frischen Champignons, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	
Heißgeräucherte Forelle	23,00 €
mit Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	

Lachsfilets gegrillt - grätenfrei

mit Zitronengrassauce	24,10 €
an frischen Bandnudeln mit gemischtem Salat	
mit Wurzelgemüse	23,90 €
mit Butterreis und Rieslingsauce	
mit Kräuterseitlingen	24,40 €
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	
mit Grilltomaten	24,20 €
dazu Kräuterbutter, Spanische Kartoffeln und gemischter Salat	
Andalusisch	25,00 €
mit gebratenem Gemüse und Spanischen Kartoffeln	



Familie Althaus
Brandhof

Dessert

Sorbet mit Sekt Ihre Wahl: Zitrone, Heidelbeer oder Mango	6,80 €
4 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	7,50 €
Eiskaffee	6,50 €
Birne Helene Vanilleeis und Birne mit Schokoladensauce und Sahne	8,10 €
Schwarzwaldbecher Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	8,80 €
Mangogedicht Mangoeis, Schokoladeneis, Vanilleeis und Sahne	8,80 €
Eisbecher Nussknacker Walnußeis, Vanilleeis, Sahne und Krokantsplitter	8,70 €
Fruchtbecher mit Mangosorbet, Heidelbeersorbet, Zitronensorbet, frischem Obst und Sahne	8,80 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ein Schuß Himbeergeist und Sahne	9,20 €
Cup Danmark Vanille- und Stracciatellaeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	9,20 €
Hausgemachte Rote Grütze verschiedene Waldbeeren in deren Fruchtsauce mit Sahne	6,30 €
Dessertvariation Tartufo Schoko, Tartufo bianco, Pralinenparfait und Pfannkuchen mit Himbeer- Pannacotta Füllung garniert mit Früchten und Sahne	9,90 €
Hausgemachtes Pralinenparfait auf Schokospiegel mit Orangenfilets und Krokantsahne	9,20 €
Pfannkuchen mit Himbeer - Pannacotta Füllung, Vanilleeis und Sahne	9,20 €
Warmes Schokotörtchen mit geschmolzenem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne	7,30 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,30 €
Unsere Eissorten Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss Zitronensorbet, Heidelbeersorbet, Mangosorbet	pro Kugel 1,70 €



Familie Althaus
Brandhof

Apfelwein vom Fass

Apfelwein
pur oder gespritzt

0,25 l 2,70 €

Säfte und alkoholfreie Getränke

Apfelsaft
auch als Schorle

0,2 l 3,00 €

Johannisbeer-, Kirsch- oder Maracujanektar
auch als Schorle

0,2 l 3,50 €

Kirsch - Banane

0,2 l 3,50 €

Orangensaft
auch als Schorle

0,2 l 3,50 €

Bionade
Holunder oder Ingwer Orange

0,3 l 3,50 €

Trade Island's Eistee
Pfirsich

0,3 l 3,50 €

Karaffe Wasser in still, medium oder sprudel

0,25 l 3,00 €

Flasche Elisabethen
Sprudel, Medium oder Still

0,7 l 5,30 €

Orangen- oder Zitronenlimonade

0,2 l 3,00 €

Sinalco-Cola, auch light

0,2 l 3,00 €

Schweppes Bitter Lemon, Wild Berry

0,2 l 3,50 €

Schweppes
Tonic Water oder Ginger Ale

0,2 l 4,00 €



Familie Althaus
Brandhof

Bier

Braustüb'l Pilsner vom Fass	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Grohe Hell vom Fass	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,50 €
Braustüb'l Pilsner alkoholfrei, Flasche	0,33 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,80 €
Paulaner Weizen, Flasche alkoholfrei oder dunkel oder kristall	0,5 l	4,80 €

Biermischgetränke

Radler	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Colabier "Diesel"	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €
Weizenradler "Russ"	0,5 l	4,80 €
Colaweizen	0,5 l	4,80 €
Bananenweizen alternativ auch mit Maracuja oder Kirsche	0,5 l	4,80 €



Brandhof
Familie Althaus

Heiße Getränke

Tasse Kaffee auch entkoffeiniert	3,00 €
Kännchen Kaffee auch entkoffeiniert	5,20 €
Tasse heiße Schokolade optional mit Sahne	3,50 € 3,90 €
Glas Tee*	3,00 €
Kännchen Tee*	5,20 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Cappuccino mit geschäumter Milch	3,30 €
Latte Macchiato, Milchkaffee	3,50 €

* Unsere Teesorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato mit Sirup Vanille oder Karamell	3,80 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,60 €
Schokocchino Schokolade mit Espresso	3,70 €

Heißgetränke mit Alkohol

Glühwein	4,80 €
Heißer Apfelwein mit Zimt und Nelken	3,80 €
Warmer Lillet mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zimt	3,80 €

Obstbrände

aus dem Schwarzwald

Schwarzwälder Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Kirsch	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Mirabelle	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Obstler	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Williams Christ	2 cl	3,50 €
Schwarzwälder Williams Christ Likör	2 cl	3,30 €
Schwarzwälder Zwetschge	2 cl	3,50 €

Andere Spirituosen

Amaretto	2 cl	3,40 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,40 €
Calvados	2 cl	3,90 €
GUDE NACHT Haselnuss	2 cl	3,00 €
Jack Daniels, Tullamore Dew	2 cl	4,90 €
Jägermeister, Underberg, Grappa	2 cl	3,50 €
Jim Beam, Johnnie Walker	2 cl	4,20 €
Malteser Aquavit, Linie Aquavit, Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €
Ouzo, Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti, Aversa	2 cl	3,70 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,50 €



Brandhof
Familie Althaus

Gemixtes & Shots

Asbach Hütchen	2 cl	3,50 €
B52 Kahlua, Baileys Irish Cream, Cointreau	2 cl	3,00 €
Berliner Luft	2 cl	2,50 €
Black Russian Vodka, Kahlua		7,00 €
White Russian Vodka, Kahlua, Milch		8,50 €
Gin Tonic		8,00 €
Jack Daniels mit Cola		8,00 €
Jim Beam / Johnnie Walker mit Cola		7,00 €
Kamikaze Vodka, Cointreau, Limettensaft	4 cl	3,50 €
Lemon Drop Vodka, Zuckersirup, Zitronensaft	4 cl	3,50 €
Niko Pfirsichlikör, Zitronensaft	2 cl	2,50 €
Screwdriver Vodka Orange		8,00 €
Tequila Sierra Silver, Jose Cuervo Especial Silver	2 cl	3,00 €
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup		9,00 €
Vodka, Bacardi	2 cl	2,50 €
Woo Woo Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft		7,50 €



Familie Althaus
Brandhof

Hotel & Restaurant Brandhof
Betriebsgesellschaft Brandhof mbH

Stettbacher Tal 61
64342 Seeheim-Jugenheim

Telefon: +49 6257 50 500
Telefax: +49 6257 3523
WhatsApp: +49 1579 2504221
Mail: info@hotel-brandhof.de